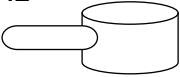
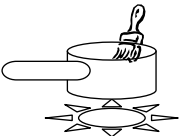
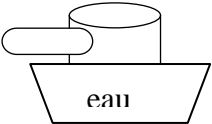


# LES CUISSONS DU SUCRE

<p>GLUCOSE SUCRE EAU</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- choisir une casserole adaptée à la quantité de sucre à cuire : 2 à 3 cm de sucre minimum dans le fond de la casserole, ne pas dépasser la moitié</li> <li>- verser l'eau = 1/3 du poids du sucre = 300 g d'eau pour 1 kg de sucre</li> <li>- verser le sucre sur l'eau</li> <li>- selon utilisation, ajouter du glucose ou un acide pour <i>graisser</i> le sucre (éviter la cristallisation)</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- nettoyer le bord de la casserole avec un pinceau mouillé</li> <li>- chauffer en veillant à ce que les flammes ne dépassent pas du contour de la casserole</li> <li>- nettoyer de nouveau le sucre après l'ébullition</li> <li>- écumer les déchets si besoin</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pour les cuissons très précises et les cuissons au caramel, stopper la cuisson en trempant la casserole quelques secondes dans un récipient d'eau froide</li> </ul>

DESIGNATIONS	T°	CONTROLE MANUEL	UTILISATIONS
<b><i>Nappé / Lissé</i></b>	105/107°	Une mince épaisseur de sucre recouvre l'écumoire trempée dans celui-ci, de grosses gouttes se forment avant de tomber	<i>Pâtes de fruits Fruits confits, confitures Bonbons liqueurs</i>
<b><i>Filet</i></b>	110°	Pris entre le pouce et l'index en écartant ceux-ci, un filet de sucre s'allonge de 2 à 3 cm	<i>Fruits confits Gelées</i>
<b><i>Morve</i></b>	113°	Pris entre le pouce et l'index, le sirop commence à épaissir mais il n'est pas encore possible de le bouler	
<b><i>Petit boulé</i></b>	115/117°	Pris entre les doigts, on peut former une boule molle	<i>Pâte d'amandes, fondant pâtissier Crème au beurre Meringues</i>
<b><i>Boulé</i></b>	120°/121°c	La boule de sucre se forme et se roule plus facilement tout en restant souple	<i>Pâte d'amandes, fondant confiseur Crème au beurre Meringues</i>
<b><i>Gros boulé</i></b>	125/130°	La boule de sucre est ferme et reste ronde	<i>Pâte d'amandes confiseur Caramels mous</i>
<b><i>Petit cassé</i></b>	135/140°	Pris entre les doigts, on ne peut plus former la boule. Plier brusquement, il se casse et colle aux dents	<i>Nougat Montélimar (tendre) Bonbons caramels</i>
<b><i>Grand cassé</i></b>	145° /150°	Comme ci dessus, il casse mais ne colle plus aux dents	<i>Nougats secs Sucre rocher</i>
<b><i>Sucre d'orge Petit jaune</i></b>	155°	Le sucre prend une légère couleur jaune très clair	<i>Fruits déguisés Sucre filé, coulé, tiré</i>
<b><i>Caramel blond Jaune</i></b>	160°	Couleur jaune paille	<i>Glaçage des choux Sucre tiré, coulé, soufflé</i>
<b><i>Caramel clair Grand jaune</i></b>	165°	Couleur blond foncé	<i>Glaçage des choux Nougatine, Praliné Caramel clair</i>
<b><i>Caramel</i></b>	180° et +	Couleur brune à brune foncée	<i>Crème caramel Glace caramel Caramel liquide</i>

## SIROPS ET DENSITES

### Méthode pour connaître le poids d'eau et de sucre pour 1 litre de sirop à 20°C, à un degré donné

1- Quantité de sucre dans un litre de sirop = (Densité – 1.000) x 160/60

Ex : sirop à 30°B / 1260°D = 1.260 – 1.000 x 160 / 60 = 260 x 160 / 60 = 700 g de sucre

2- Quantité d'eau dans un litre de sirop = (1.600 – Densité) x 100 / 60

Ex : sirop à 30°B / 1260°D = 1.600 – 1260 x 100 / 60 = 340 x 100 / 60 = 560 g d'eau

**La chaleur dilatant les corps, un sirop chaud est plus volumineux donc moins dense qu'un sirop froid.**

Ex: 1,260°D à chaud donne 1.310 à froid (+/- 50 D)

ou 30°B bouillant donne 35°B à froid (+/- 5°B)

Sucre en g / litre d'eau	Mesures à ébullition			Mesures à 20°C			Mesures à 5°C		
	densité. D	° Baumé	° Brix. Bx	densité. D	° Baumé	° Brix. Bx	densité. D	° Baumé	° Brix. Bx
500g	1116	15°B	27	1150	19	35	1160	20	37
600g	1124	16	29	1160	20	37	1172	21	39
700g	1145	18,5	34	1180	22	41	1190	23	43
800g	1160	20	37	1200	24,5	45	1212	25,5	47
900g	1172	21	39	1220	26	48	1230	27	50
1000g	1190	23	43	1240	28	51	1252	29	54
1100g	1210	25	47	1250	29	54	1262	30	56
1200	1225	26,5	49	1260	30	56	1270	31	57
1300	1235	28	51	1270	31	57	1280	32	59
1400	1245	29	53	1280	32	59	1290	33	61
1500	1260	30	55	1290	33	61	1305	34	63
1600	1270	31	57	1300	34	63	1315	35	65
2000	1300	34	63	1340	37	69	1353	38	71

La température de référence pour la mesure en Brix au réfractomètre se situe à 20°C. Certains réfractomètres corrigent automatiquement la mesure effectuée à une température différente, seul ce type d'appareil est fiable pour une mesure à ébullition.